

 **Johannes Zillinger**

NUMEN Fumé Blanc

 2021, 750 ml

 Österreich, Weinviertel

 9870012013

 Sauvignon Blanc

Alkoholgehalt: 13,0 %



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Angegrillte Lachsforelle mit Mandel-Miso-Schaum

(Fisch)

Tartar vom Skrei mit Melone, Limette und Koriander

(Fisch)

Ricotta-Ravioli mit Parmesan, Trüffel und

Knoblauchöl

(Gemüse & Vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 13.03.2024

Informationen zum Wein

Physiologisch hochreife Trauben wurden aus einer eigenen Selektion von Sauvignon Blanc-Rebstöcken in der Lage Kellerberg / Steinthal am 12. September 2021 gelesen. Es erfolgte eine intrazelluläre Maischegärung über sechs Tage in Kvevri, danach wurde der Wein 18 Monate auf der Hefe ohne Eingriffe in Tonneaux ausgebaut. Die Füllung erfolgte ohne Schönung mit 30 mg/L Sulfiten im Februar 2023. Der pH-Wert liegt bei 3,2, der Restzucker bei 2 Gramm.

Farbe

helles, leicht trübes Goldgelb

Nase

Der Name *Fumé blanc* verweist auf die seit den 1960er Jahren bestehende Tradition, Sauvignon Blanc im Holzfass auszubauen. Der *NUMEN fumé blanc* von Johannes Zillinger präsentiert diese Noten vom Holzfass mit einer komplexen Aromatik von Hefe und Heu, Melone, Stachelbeeren und etwas Cassis, Grapefruitzesten und Salzzitrone in Verbindung mit einer gelbwürzigen Komponente, Gestein und Kräutern.

Gaumen

Am Gaumen wirkt der Wein ungemein seidig, tief, ernsthaft und komplex, dabei sinnlich und einladend. Der Ausbau in Kvevri hat dem Sauvignon Blanc einen deutlichen Gerbstoff mit auf den Weg gegeben. Das lange Hefelager sorgt für Stoffigkeit und eine dunkle Würze mit einem Hauch Wachs und Malz. Die Reben haben Mineralik in den Wein gebracht, der kalkig, jodig und spannungsvoll wirkt. Es ist ein langer, im Finale immer stoffiger und salziger werdender charaktervoller Sauvignon.